



# Gratinierte gefüllte Champignons



## WUSSTEN SIE ...

... dass Pilzsaucen zu den beliebtesten Saucen der Schweizer gehören? Das zeigt auch die grosse Auswahl an Pilzen, die Sie während der Saison in Ihrer Coop-Verkaufsstelle finden. Doch manchmal muss es ein bisschen schneller gehen. Deshalb hat Thomy für Sie auch eine Sauce

Champignons bereit. Sie ist jederzeit zur Hand, gelingsicher, im Handumdrehen aufgewärmt und schmeckt einfach herrlich, wie hausgemacht! Zu den Thomy Pilzsaucen gehören auch die Jäger- und die Steinpilz-Sauce. Probieren Sie doch auch diese mal!

# ZUBEREITUNG

VOR- UND ZUBEREITEN:  
GRATINIEREN:

30 MIN.  
15 MIN.

## Zutaten für 2 Personen

350 g weisse Champignons	1/4 TL Paprika
1 kleine Zwiebel, gehackt	1/4 TL Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 Knoblauchzehe, gehackt	1 Päckli Thomy Les Sauces Champignons
100 g Mascarpone	20 g geriebener Sbrinz
1 Ei	
je 1 EL Petersilie und Basilikum, gehackt	

1



Stiele der Champignons herausdrehen und Champignons mit kleinem Löffel etwas aushöhlen. Köpfe mit Rundungen nach unten in 2 gefettete Gratinförmchen (je ca. 5 dl) stellen.

2



Stiele und Ausgehöhltes hacken, mit Zwiebel, Knoblauch, Mascarpone, Ei und Kräutern vermischen, würzen.

3



Füllung in die Champignons verteilen, Sbrinz darüberstreuen. Sauce mit 1 dl Wasser verdünnen, in die Förmchen giessen. Gratинieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Weitere gluschtige Rezepte unter [www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

# EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.

Thomy Les  
Sauces  
Champignons,  
300 ml



Petersilie,  
frisch



Weisse  
Champignons,  
frisch



Coop Naturaplan  
Schweizer Eier, 6 Stück



Coop Naturaplan  
Bio-Mascarpone,  
past., 225 g



Coop Sbrinz  
Reibkäse, 120 g

Was Sie ausserdem benötigen:

- Zwiebeln
- Knoblauch
- Basilikum
- Paprika
- Salz
- Pfeffer